



SANCERRE ROSE

HUBERT BROCHARD

2023

ユベール・ブロシャール
サンセール・ロゼ 2023

このサンセールは、石灰質、カイヨット、フリントのテロワールを持つ
7つの村にあるブドウ畠から収穫されます。

ブドウ畠

ブドウ品種: ピノ・ノワール
土壌: 石灰岩、カイヨット（小石が多い石灰質）、フリント（火打石）

収穫

完全に成熟した状態で収穫、収量は 60~65 Hl/Ha に制御します空気圧プレスを行い、果汁を選別します

醸造

除梗後、温度管理されたステンレスタンクで発酵。

テイスティングノート

外観: 淡いロゼ色

香り: イチゴやラズベリーのような赤い果実の香り

味わい: エレガントな果実味とフレッシュ感があります

熟成: このワインは若いうちにお楽しみください

サービス温度: 10~12°Cが最適です

食事とのペアリング

シーザーサラダ、ニース風サラダ、バーベキュー、カレー等のスパイシーなお料理にお勧めします



希望小売価格(税抜)

750ml: 3,900円



WINE&STYLE

〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-30 十番董友ビル2F

TEL: 03-5413-8831 / FAX: 03-5413-8833